

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan tanaman yang telah lama diyakini khasiatnya bagi kesehatan tubuh karena kandungan antioksidan di dalamnya. Antioksidan merupakan senyawa yang dapat menunda, memperlambat, dan mencegah proses oksidasi lipid. Karakter utama senyawa antioksidan adalah kemampuannya untuk menangkap radikal bebas yang berbahaya bagi tubuh. Senyawa antioksidan yang terkandung pada daun teh antara lain polifenol (katekin dan theaflavin), vitamin C, dan turunan pigmen klorofil (feofitin) dari daun teh. Dari keempat jenis teh, teh hitam memiliki kandungan theaflavin dan thearubigin paling tinggi. Theaflavin dan thearubigin inilah yang membentuk warna, citarasa dan aroma pada teh hitam.

Teh hitam merupakan jenis teh yang mengalami oksidasi enzimatik. Pada pengolahan teh hitam, kandungan senyawa polifenol berupa katekin yang terdapat dalam teh dioksidasi enzimatik menjadi theaflavin dan thearubigin. Theaflavin dan thearubigin ini yang memberikan rasa dan aroma yang lebih kuat daripada teh yang tidak mengalami oksidasi enzimatik. Hal ini dikarenakan teh memiliki kandungan senyawa-senyawa kimia seperti alkaloid, kafein, vitamin, mineral, dan terutama katekin yang memiliki manfaat kesehatan terhadap tubuh.

Produk yang dihasilkan dari PT. Perkebunan Nusantara XII(PERSERO) adalah teh hitam dan teh putih. Teh hitam merupakan jenis produk teh utama yang dihasilkan oleh PT. Perkebunan Nusantara XII (PERSERO) Kebun Wonosari. Hal ini disebabkan karena permintaan ekspor pasar yang tinggi terhadap teh hitam. Teh hitam memiliki efek kesegaran dan kesehatan bagi tubuh. Faktor-faktor yang menentukan mutu teh hitam antara lain bahan baku,

RH dan suhu lingkungan, proses pengolahan, bahan pengemas yang digunakan, serta kondisi tempat penyimpanan produk teh hitam. Teh hitam yang diproduksi oleh PTPN XII (PERSERO) Kebun Wonosari menggunakan metode CTC (*"Cutting, Tearing and Curling"*). Pemilihan metode CTC untuk pengolahan teh hitam dilatarbelakangi oleh waktu produksi teh hitam lebih cepat (70-90 menit) dan biaya yang dikeluarkan untuk metode CTC lebih rendah dikarenakan pekerja yang dibutuhkan lebih sedikit dibandingkan dengan dari metode Orthodox (OTD) karena waktu oksidasi enzimatis metode Orthodox (OTD) lebih lama (105-120 menit).

Perusahaan PT. Perkebunan Nusantara XII (PERSERO) telah berdiri sejak tahun 1910 yang telah menunjukkan pengalamannya dalam mengolah teh sehingga produk tehnya telah dikenal hingga dunia internasional. Hal inilah yang mendorong mahasiswa untuk dapat terjun langsung dalam industri pengolahan teh di PT. Perkebunan Nusantara XII (PERSERO) Wonosari, Lawang. Mahasiswa juga ingin mempelajari lebih lanjut mengenai cara pengolahan teh yang tepat dalam mempertahankan kandungan antioksidan yang dapat mempengaruhi mutu dan kualitas teh. Melalui program Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini, mahasiswa diharapkan mampu memahami aplikasi teori-teori dan penerapan teknologi dan proses pengolahan teh secara langsung. Dasar dari pemilihan pabrik ini karena adanya kesesuaian antara bidang studi yang dipelajari di Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian yaitu Teknologi Pengolahan Teh sehingga diperoleh aplikasi dan tindakan praktis dalam Pengolahan Teh yang akan meningkatkan pengetahuan tentang teh.

1.2 Tujuan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan melalui praktek langsung dalam suatu industri yang melakukan proses pengolahan pangan dengan menggunakan bahan baku hasil pertanian. Tujuan dari pelaksanaan PKIPP antara lain sebagai berikut:

1. Membandingkan teori-teori yang telah diperoleh selama kuliah dan praktikum dengan penerapan riil dalam industri pangan.
2. Mengetahui dan memahami proses pengolahan teh dengan metode CTC meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga menjadi produk teh yang siap dipasarkan.
3. Mempelajari persoalan-persoalan yang dihadapi oleh industri pangan dan dapat memberikan kemungkinan solusi penyelesaiannya.

1.3 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung.
2. Observasi lapangan.
3. Mengikuti kegiatan produksi di perusahaan sesuai jadwal

1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan praktek kerja industri pengolahan pangan ini dilaksanakan di PT. Perkebunan Nusantara XII (PERSERO) Kebun Wonosari yang berlokasi di Jalan dr. Wahidin 54, Malang. Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dimulai pada tanggal 10 Desember 2012 - 10 Januari 2013 (25 hari kerja).